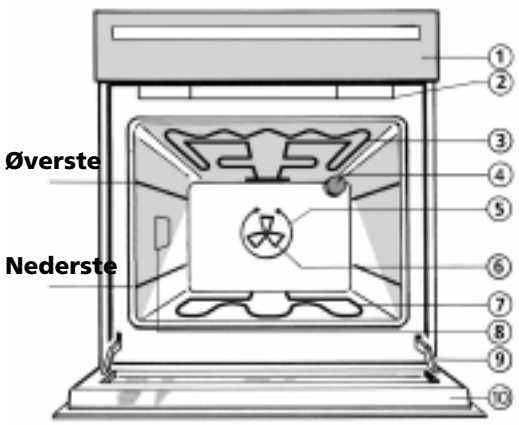
BMZH 5000

DK

PRODUKTKORT



Nederste-øverste... ribbepositioner

1. Betjeningspanel
2. Ventilator* (ikke synlig)
3. Øverste varmelegeme (kan sænkes)
4. Ovnlys
5. Rundt varmelegeme (ikke synligt)
6. Varmluft
7. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
8. Standardlampe i siden
9. Ovndørens hængsler
10. Kold ovnlåge

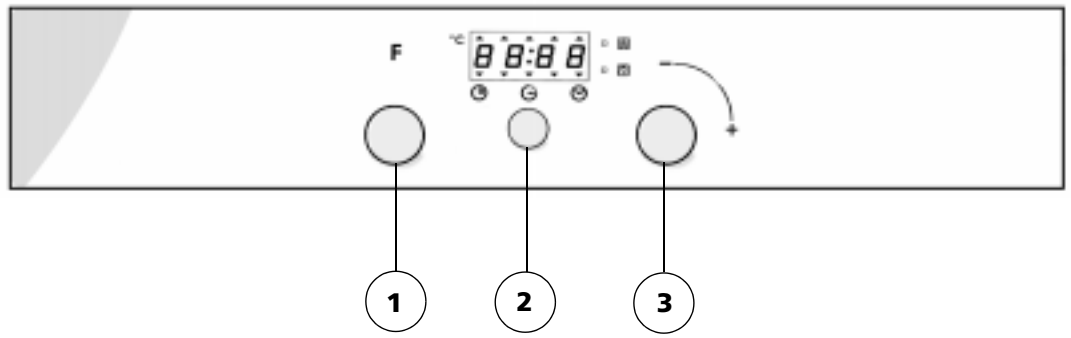
***NB:** Ventilatoren går først i gang, når ovnen har nået en bestemt temperatur. Efter at ovnen er slukket, kan ventilatoren imidlertid godt fortsætte med at køre en tid for at sikre en tilstrækkelig afkøling.

TILBEHØR

- Rist
- Bageplade
- Dryppebakke
- Fedtfilter

TABEL OVER OVNFUNKTIONER

Funktions-symbol	Funktion	Forudindstillet temperatur/ribbe	Beskrivelse af funktion (se yderligere anvisninger i brugervejledningen)
0	**OVN SLUKKET**	-	-
	OVNLYS	-	Til tænding af ovnlys.
	MLTF (Varmholdning)	35C	Til opretholdelse af en bestemt temperatur, enten 35°C eller 60°C.
	OVER-/UNDERVARME	200C	Til tilberedning af madvarer på ét ribbeniveau. Forvarmning.
	BAGNING (Over-/ undervarme + varmluft)	175C	Til tilberedning på to ribber ved samme temperatur.
	VARMLUFT	160C	Til tilberedning på mere end én ribbe ved samme temperatur.
	TURBOVARMLUFT	160C	Til tilberedning af: store frugtkager, fyldte grøntsager, timbaler, fjerkræ.
	GRILL	3	Til grilning af små stykker kød, toast osv.
	TURBOGRILL (Grill + varmluft)	3	Til grillning af store stykker kød.
	PROGRAM	P1	Til bagning af pizza, brød, focacciaboller.
	ACCELERATOR	200C	Til hurtig forvarmning af ovnen.



1. Vælgerknap: til valg af ovnfunktioner.
2. Knap til valg og bekræftelse af operationerne (kun enkelttryk).
3. Knap til indstilling af klokkeslæt, tilberedningstid, tidspunkt for endt tilberedning, temperaturer samt effektniveauer (Funktion **P**).

Drejetrykknapper

- For at benytte denne knap, skal den trykkes ind på midten.
- Derefter drejes knappen til den ønskede stilling.

Når tilberedningen er færdig, drejes knappen tilbage til den indstilling, der er markeret med "0", hvorefter den igen trykkes ind for at stille den tilbage til den oprindelige indstilling.

OVNSTART

Når ovnen sluttes til strømforsyningen for første gang, eller når den tilsluttes efter strømafbrydelse, viser *displayet "SLOP".*

Sådan tændes ovnen:

- Drej **knap 1** til "0".
- Tryk på **knap 3**. *Displayet viser "--:--".*

SE VENLIGST PROGRAMMERINGSBESKRIVELSEN FOR ANVISNINGER PÅ BRUG AF OVNEN.

TILBEREDNINGSTABEL FOR GRILLFUNKTIONEN

MADVARER	Funktion	Forvarmning (5 minutter)	Ribbe (fra bunden)	Ribbe til bruning	Tilberedningstid i ovn (minutter)
Tyndsteg		X	4	5	35 - 45
Koteletter		X	4	5	30 - 40
Pølser		X	4	5	30 - 40
Svinekoteletter		X	4	5	25 - 35
Fisk		X	4	5	30 - 40
Kyllingelår		X	4	5	35 - 40
Kebab		X	4	5	30 - 35
Spareribs		X	4	5	20 - 35
Halve kyllinger		X	3	5	45 - 50
Halve kyllinger		-	3	5	45 - 55
Hele kyllinger		-	3	5	60 - 70
Steg (flæske-, okse-)		-	3	5	75 - 90
And		-	2	5	80 - 90
Lammekølle		-	3	5	90 - 120
Roastbeef		-	3	5	90 - 120
Bagte kartofler		-	3	5	40 - 50
Sværdfiskekoteletter		-	3	5	35 - 45

TABELLER FOR TILBEREDNING AF MADVARER

MADVARER	Funktion	Forvarmning (10 minutter)	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid i ovn (minutter)
KØD Lammekød, gedekid, fårekød		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Steg (kalve-, flæske-, okse-) (1 kg)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Kylling, kanin, and		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Kalkun (6 kg) + ribbe 3 bruning		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gås (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
FISK (HEL) (1-2 kg) Havrude, havaborre, tunfisk, laks, ørred		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
FISK (KOTELETTER) (1 kg) Sværdfisk, tunfisk, laks, torsk		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

BEMÆRK: Det anbefales også at anvende bruningsfunktionen ved tilberedning af kød med varmlufts- og over-/undervarmefunktionerne (ribbe 1-3).

MADVARER	Funktion	Forvarmning (10 minutter)	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid i ovn (minutter)
GRØNTSAGER Fyldte peberfrugter		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Fyldte tomater		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Bagte kartofler		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Rå grøntsagsgratin (f.eks. fennikel, kål, asparges, bladselleri)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50
SMÅKAGER, KAGER OSV. Kager med hævemiddel (sukkerbrødsdej)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Fyldte tærter (med ost)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Tærter		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Æblestrudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Småkager		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Vandbakkelser med creme		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Grønsagstærter		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Fyldte frugttærter f.eks. ananas, fersken		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Marengs		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflé		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50